

# Moules ardennaise recette cookeo



## Moules ardennaise recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de moules congelées décoquillées

1 gousse d'ail

2 échalotes

100 ml de vin blanc

200 g de lardons

100 ml d'eau

800 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml de crème fraîche

1 bouquet garni

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve quand ils ont donné de la graisse faites revenir l'ail et les échalotes que vous avez coupées en morceaux .

Ajoutez ensuite les moules et les champignons .

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc ,100 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez et déposez le bouquet garni dans [la cuve](#) .

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et mélangez .

[Servez chaud](#) .

